

Es ist nie zu spät für Kindheitsträume

Vom Redaktionspult an den Kochherd: Ein glücklicher Zufall hat Peter Mesmer nach der Pensionierung zu seinem ursprünglichen Traumberuf geführt

Von Wiesy Imhof

Jahrelang hat er den Lokaljournalismus im Hinterthurgau massgeblich mitgeprägt. Nun steht der einstige Chefredaktor der «Regi» mit grosser Begeisterung in der Küche des Kornhauses Vogelsang.

Dussnang Wenn Peter Mesmer von seiner Tätigkeit im KORN.HAUS zu erzählen beginnt, strahlt er übers ganze Gesicht. Aus der Freude, die er beim Kochen empfindet, macht er genauso wenig ein Geheimnis wie aus der Dankbarkeit, dass er nach Abschluss seines regulären Arbeitslebens nun doch noch zum Wunschberuf seiner Jugend gefunden hat.

Die Leidenschaft ist geblieben

Seine Leidenschaft für Kulinarik wurde dem Mittsechziger quasi in die Wiege gelegt. «Mein Vater führte in Münchwilen eine Konditorei. Kulinarik war sozusagen unser tägliches Brot. Der Duft frischer Backwaren und feiner Desserts übten schon immer eine magische Anziehungskraft auf mich aus», erinnert sich Peter Mesmer gerne an seine Kindheit zurück. Auf die Frage seines Vaters, welchen Beruf er denn gerne erlernen wolle, musste er denn auch nicht lange überlegen. Koch wollte er werden. Etwas anderes konnte er sich gar nicht vorstellen.

Den Traum nie ganz aufgeben

Sein Vater war über den Berufswunsch nicht sonderlich begeistert. «Lerne doch etwas, womit du dich nicht so abmühen musst, um Geld zu verdienen», riet er seinem Sohn. Peter folgte nach der Schulzeit dem Rat seines Vaters und machte die Lehre auf einer Bank. Bereut hat er dies nicht. Und auch wenn er im weiteren Verlauf seiner beruflichen Karriere an vielen verschiedenen Stationen haltgemacht hat, so ist sein Kindheitstraum doch stets derselbe geblieben. «Die Leidenschaft für die Gastronomie habe ich nie verloren, ganz im Gegenteil. Wie heisst es doch so schön: Alte Liebe rostet nicht.»



Peter Mesmer hat in der Küche des Kornhauses Vogelsang über viele Umwege endlich zum Traumberuf seiner Kindheit gefunden. ami

Wenn auch als Hobbykoch, so hat Peter Mesmer doch immer wieder den Weg an den Kochherd gefunden. Zusammen mit verschiedenen Köchen stand er am Herd, durfte ihnen über die Schultern schauen und

«Die soziale Ausrichtung des Betriebs schätze ich ganz besonders.»

viel von ihnen lernen.» Besonders prägend war seine Begegnung mit Charly Schneider, der einst im Gasthaus Engel, Münchwilen den Kochlöffel geschwungen hatte. «Charly war ein Koch alter Schule, der es verstanden hatte, aus einfachen Zutaten wunderbare, solide und ehrliche Gerichte zu kochen. Die vielen lehrreichen Stunden bei ihm in der Engelküche habe ich nie vergessen.»

Ein besonderes Privileg

Das KORN.HAUS steht im Vogelsang, einem Weiler, der zu Dussnang gehört. In dieser Institution finden Menschen mit einer Beeinträchtigung verschiedene Arbeits- und Ausbildungsplätze. «Die soziale Ausrichtung des Betriebs schätze ich ganz besonders», betont Peter Mesmer. Dieser Aspekt stellt jedoch, wie er weiss, eine zusätzliche Herausforderung bei der täglichen Arbeit dar. «Als es die Stelle des stellvertretenden Chefkochs zu überbrücken galt, hatte ich grossen Respekt vor dieser Aufgabe. Meine Partnerin Lisa, welche im KORN.HAUS unter anderem die Hotellerie leitet, hat mich darin bestärkt, die Herausforderung anzunehmen. Heute bin ich einfach nur dankbar und glücklich, dass ich diese Chance bekommen habe», so Mesmer. «Ich betrachte es

als Privileg, dass ich hier mitarbeiten darf und für mich dadurch ein Kindheitstraum in Erfüllung gegangen ist. Wie ich vom gesamten Team aufgenommen wurde, ist für mich keine Selbstverständlichkeit. Das ge-

«Ich betrachte es als Privileg, dass ich hier mitarbeiten darf.»

samte Team begegnet sich auf Augenhöhe. Jeder unterstützt den anderen, wo er kann.» Auf besondere Unterstützung, viel Geduld und Einfühlungsvermögen sind auch diejenigen angewiesen, die hier eine Tätigkeit im zweiten Arbeitsmarkt gefunden haben. «Das Führen und Anleiten von Menschen mit Beeinträchtigung betrachte ich als besonders sinnstiftend. Rückblickend war

es ein glücklicher Zufall, der mich an diesen Ort geführt hat.»

Vielfältiges Aufgabengebiet

In seiner neuen Funktion arbeitet Peter Mesmer auf Abruf. «Ich bin innerhalb kurzer Zeit vor Ort, wenn Not am Mann ist. Da sich meine anderen Aufgaben gut mit meiner Tätigkeit im KORN.HAUS vereinbaren lassen, stellt dies für mich kein Problem dar», so der passionierte Koch. Seine Arbeit beschreibt er als ausgesprochen vielfältig. «Ich stehe nicht nur am Herd oder betreue die Mitarbeitenden. In der Küche fallen viele unterschiedliche Arbeiten an, die erledigt werden müssen. Insbesondere die Sauberkeit steht an erster Stelle.» Darauf angesprochen, welche Küche denn er selbst besonders gerne mag, muss Mesmer nicht lange überlegen. «Thailändische Gerichte haben es mir angetan.» Und welches ist denn nun Mesmers Lieblingsessen? «Meeresfrüchte und Innereien liebe ich über alles.»

PETER MESMERS KOCHTIPP

Mehr Spass am Herd

Welchen Tipp hat Peter Mesmer für die Küche der WN-Leser parat? Auf diese Frage hat er eine simple Antwort. «Es gibt ein paar grundlegende Regeln, welche die Arbeit in jeder Küche wesentlich erleichtern. Im Grunde genommen gelten diese für die Profiküche genauso wie für die Arbeit am privaten Herd. Am Anfang steht eine gründliche Planung. Bevor man loslegt, sollte alles Nötige bereitstehen. Als Nächstes sind eine gute Organisation und ein strukturiertes Vorgehen wichtig. Schritt für Schritt, eins ums andere, so gelingen auch aufwendige, komplizierte Gerichte. Und ganz wichtig: Laufend Ordnung schaffen, abwaschen und die Küche sauber halten, das ist für mich das A und O.»